

## CHIANTI D.O.C.G. BIOLOGICO

### ZONA DI PRODUZIONE

Pugliano, Castelfiorentino (FI),  
zona Chianti D.O.C.G.

### UVAGGIO

90% Sangiovese  
10% Merlot e Cabernet

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica separata per ogni varietà con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata ed affinamento in cemento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino tenue, profumi intensi e tipologici di violetta, piccoli frutti rossi, ribes e lampone. Sapore asciutto in un piacevole equilibrio tra acidità e tannini, di corpo, con una ottima persistenza gustativa. Vino che si contraddistingue per tipicità ed elegante carattere.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

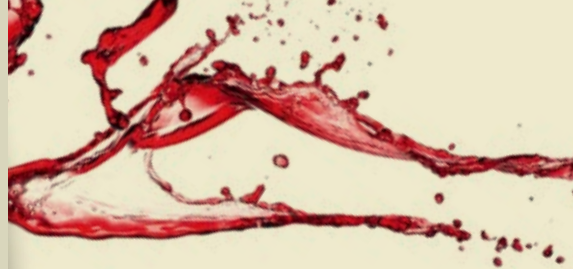
Vino da tutto pasto; salumi, primi piatti, carni alla griglia e piatti tipici regionali.

[www.agricolapugliano.it](http://www.agricolapugliano.it)





Azienda Agricola  
**PUGLIANO**



## ORGANIC RED WINE **CHIANTI D.O.C.G.**

### AREA OF PRODUCTION

Pugliano, Castelfiorentino (FI),  
Chianti D.O.C.G. zone

### GRAPES

90% Sangiovese  
10% Merlot and Cabernet

### SYSTEM

Spurred cordon

### MAKING TECHNIQUES

Alcoholic fermentation with  
maceration on the skins for  
about 15 days in cement vats  
at a controlled temperature.

### TASTING NOTES

Light ruby red, intense aromas  
of violet, red berries, currant  
and raspberry. Dry flavor in a  
nice balance between acidity  
and tannins, full-bodied, with  
excellent persistence. Typical  
and elegant wine.

### FOOD MATCHING

A wine to be served with meats,  
pasta courses, grilled meats  
and typical regional cuisine.

[www.agricolapugliano.it](http://www.agricolapugliano.it)

